



República Federativa do Brasil
Ministério da Economia
Instituto Nacional da Propriedade Industrial

(21) BR 102017028662-2 A2



(22) Data do Depósito: 15/12/2017

(43) Data da Publicação Nacional: 02/07/2019

(54) Título: CERVEJA DE CAMU-CAMU (MYRCIARIA DÚBIA)

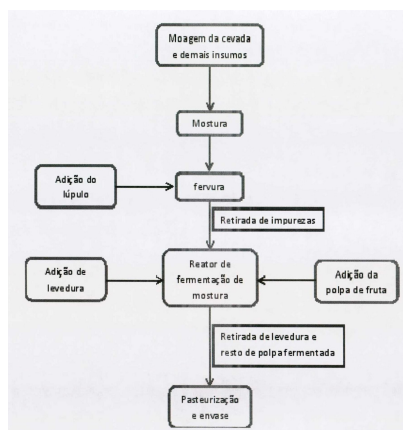
(51) Int. Cl.: C12C 12/00; C12C 7/28; C12C 11/00; C12C 5/02.

(52) CPC: C12C 12/00; C12C 7/28; C12C 11/00; C12C 5/026.

(71) Depositante(es): INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RONDÔNIA.

(72) Inventor(es): RENATO ANDRÉ ZAN; JOSÉ ANTONIO AVELAR BAPTISTA; DEBORA TAÍSA KELLER DA SILVA; DANIELA DA SILVA SOUSA.

(57) Resumo: CERVEJA DE CAMU CAMU (Myrciaria dubia). A presente invenção, cerveja de Camu Camu (Myrciaria dubia), foi desenvolvida no intuito de agregar valor comercial às frutas características da região de Rondônia, sendo a cerveja um dos produtos muito consumidos no Brasil e no mundo. A formulação da cerveja de Camu Camu foi trabalhada no propósito de obter uma cerveja suave com sabor acentuado da fruta. A metodologia de fabricação da mesma é relativamente simples, onde a aplicação da polpa da fruta é o destaque do produto.



Patente de Invenção

CERVEJA DE CAMU CAMU (*Myrciaria dubia*)

[001] A presente invenção é uma Cerveja de Camu Camu (*Myrciaria dubia*).

[002] Para o preparo do mosto moem-se 1000 gramas de Malte Pilsen Agrária, 250 gramas de Malte Monique tipo II, e 67,5 gramas de cereais em flocos do tipo Barley, Em seguida esteriliza-se o recipiente onde é adicionado 5,5 litros de água para aquecer, quando a água da panela encontra-se em 70 C° adiciona-se os cereais um de cada vez, mexendo constantemente até se misturar, a temperatura é mantida constante em 66 C° durante uma hora com o recipiente fechado, após esse procedimento realiza-se o teste do iodo.

[003] Após é feita a recirculação do liquido até no recipiente até que não houvesse mais partículas em suspensão, e em seguida é filtrado, o bagaço do malte é lavado com aproximadamente 4 litros de água aquecida aos poucos e depois o bagaço é descartado.

[004] O líquido filtrado é transferido para outro recipiente e aquecido novamente e assim adiciona-se 7,5 gramas de lúpulo (tipo ELLA) ao liquido a 70 C°.

[005] Sendo que o mesmo fica 55 minutos fervendo no recipiente aberto, passado o tempo de 55 minutos adiciona-se mais 7,5 gramas de lúpulo, e

deixa-se em repouso por 5 minutos. Em seguida no recipiente é dado um choque térmico para que a temperatura chegasse aos 30 C°, e adicionado aproximadamente 1000g de polpa pura triturada em um mixer de camu-camu e posteriormente foram adicionados 5,5 gramas de fermento do tipo (US-05).

[006] Transfere-se o liquido dessa vez, para um frasco especifico onde permanece totalmente lacrado, com exceção da adaptação na parte superior de um sistema *Airlock* em S com agua para evitar a entrada de ar e deixa livre a saída de gás. Sendo assim, durante o processo de fermentação não houve entrada de oxigênio.

[007] O balde com o mosto permaneceu fechado durante 15 dias. Durante esse período permaneceu 7 dias em temperatura ambiente (24 C°) e 8 dias a 16 C°. Após esse período o recipiente é aberto, e o liquido é filtrado e transferido para um recipiente onde é fervido com 4 gramas de açúcar por litro da bebida. Em seguida deixado esfriar até chegar à temperatura ambiente, engarrafado e armazenado por 30 dias antes do consumo.



REIVINDICAÇÕES

1. CERVEJA DE CAMU CAMU (*Myrciaria dubia*), **caracterizado por** possuir uma formula de produção inédita.
2. CERVEJA DE CAMU CAMU (*Myrciaria dúbia*), **caracterizado por** possuir o uso do Camu Camu (*Myrciaria dubia*) na elaboração da bebida.

Desenho

Figura 1.





RESUMO

CERVEJA DE CAMU CAMU (*Myrciaria dubia*)

A presente invenção, cerveja de Camu Camu (*Myrciaria dúbia*), foi desenvolvida no intuito de agregar valor comercial às frutas características da região de Rondônia, sendo a cerveja um dos produtos muito consumidos no Brasil e no mundo. A formulação da cerveja de Camu Camu foi trabalhada no propósito de obter uma cerveja suave com sabor acentuado da fruta. A metodologia de fabricação da mesma é relativamente simples, onde a aplicação da polpa da fruta é o destaque do produto.